

★ **MELHOR VINHO DE MARÇO 2017** ★
RECEBA JÁ UMA CAIXA EM SUA CASA

[Home](#) / [Rankings](#) / [Os melhores](#) / [Vinhos Brancos](#)

Vinhos Brancos



Palha Canas Branco 2015

Foi provado o vinho Palha Canas Branco 2015, produzido na região de vinhos de Lisboa, pelo produtor Casa Santos Lima. O vinho foi vinificado com Desengace total seguido de esmagamento e prensagem. Fermentação com sistemas de controlo de temperatura entre os 16.°C – 18.° C. As vindimas decorreram entre o fim de Agosto a meados de Setembro. Região: Vinhos de Lisboa Produtor: Casa Santos Lima (clique para conhecer) Castas: Arinto, Fernão Pires, Chardonnay e...

por [Jorge Cipriano](#)  há 1 dia

Procuo por ...

Procurar



Chão das Móias Branco 2015

Foi provado o Chão das Móias Branco 2015, produzido na região de vinhos de Lisboa, pelo produtor Chão das Móias. Região: Lisboa Produtor: Chão das Moias Castas: Arinto, Fernão Pires, Verdelho e Chardonnay Álcool: 12,50% .Preço: 4,50€ Clima: Atlântico com influência mediterrânica Solo: Argilo-calcários Denominação: Regional Lisboa NOTAS DE PROVA Aspeto: Amarelo palha seco, límpido e cristalino Aroma: Notas cítricas, herbáceas, lima, casca de laranja, erva fresca e boa mineralidade. Na boca:...

por [Jorge Cipriano](#)  há 1 semana

O autor





Quinta da Ponte Pedrinha Branco 2015

Foi provado o Quinta da Ponte Pedrinha Branco 2015, produzido na região do Dão, sub-região Serra da Estrela, pela Quinta da Ponte Pedrinha Região: Dão Produtor: Quinta da Ponte Pedrinha Castas: Encruzado e Malvasia Fina Álcool: 13,0% Preço: 5,00€ Clima: Continental de altitude Solo: granítico Denominação: DOC Dão NOTAS DE PROVA Aspeto: Côr amarelo palha com laivos esverdeados. Aroma: Apresenta notas vegetais ainda, mas muito agradáveis, deambulando para carácter cítrico, espargos...

por [Jorge Cipriano](#) há 2 semanas



Jorge Cipriano

Sobre o autor

Gosta de Vinhos?

Receba no seu email todas as novidades sobre vinhos portugueses.

Endereço de email

Subscrever

Comentários recentes

[POLIFENÓIS DOS VINHOS TINTOS – tipos](#) | [Clube de Vinhos Portugueses](#) em

[POLIFENÓIS DOS VINHOS TINTOS – Introdução](#)

[Jorge Cipriano](#) em

[Os frisantes dos Vinhos do Tejo](#)

[Tereza Cristina](#) em

[Os frisantes dos Vinhos do Tejo](#)

[Ivo Sousa](#) em

[ILHA DO PICO – LAGES DO PICO, MADALENA E SÃO ROQUE DO PICO](#)

[Ivo Sousa](#) em

[VINHO NOS AÇORES – ILHA DO PICO](#)

Arquivo

Seleccionar mês

Parceiros



RSS Feed



Varandas Branco 2015

Provámos o vinho Varandas Branco 2015, produzido na Região de Vinhos do Tejo pela Adega de Almeirim Vinho elaborado com base na casta Fernão Pires proveniente exclusivamente de vinhas velhas implantadas em solos arenosos. A fermentação decorreu em barricas de carvalho Francês à temperatura de 18 °C durante 16 dias, seguida de “batonage”. Concurso Vinhos de Portugal 2016 – Grande Medalha de Ouro REGIÃO: Tejo PRODUTOR: Adega de Almeirim CASTAS:...

por [Jorge Cipriano](#) há 4 semanas



Casa do Capitão-Mor Reserva Alvarinho 2015

Provámos o vinho Casa do Capitão-Mor Reserva Alvarinho 2015, produzido na Região de Vinhos Verdes pela Quinta de Paços. As uvas são colhidas manualmente, desengaçadas e sujeitas totalmente a maceração pelicular durante cinco horas com controlo da temperatura. O mosto é fermentado a baixas temperaturas, ficando o vinho sobre as borras finas com “batonage” até à preparação do engarrafamento. O vinho fica em estágio na garrafa durante 6 meses. Prémios...

por [Jorge Cipriano](#) há 4 semanas



Velhos Tempos Reserva Arinto Branco 2015

Provámos o vinho Velhos Tempos Reserva Arinto Branco 2015, produzido na Região de Vinhos de Lisboa pela Adega da Carvoeira. Para a sua vinificação, o fruto é totalmente desengaçado, seguido de prensagem pneumática. Choque térmico a 14°C e defecação estática. Utilização de leveduras selecionadas, com fermentação controlada a 15°C. O vinho tem um valor no mercado de cerca de 3,50€. Prémios Internacionais

em 2016 Concurso Mundial de Bruxelas 2016 —...

por [Jorge Cipriano](#) há 1 mês

RSS - Artigos

RSS - Comentários

Etiquetas

Alentejo	Algarve	Azeite	Açores	Bairrada
Beira Interior	blogue do ano	clube	Compras	
Concursos	Cozinha Internacional	Douro	Dão	
Estremadura	Eventos e Feiras	Gastronomia		
Gordon Ramsay	Jamie Oliver	Madeira		
melhores vinhos	Menus e Degustações	MINHO		
Nota de Prova	Para a garrafeira	Península de Setúbal		
Portugal	portugueses	Produtores de Vinho		
Reportagem e provas	Ribatejo	Segredos		
SUGESTÕES	top100	Trás-os-Montes	Turismo	
Távora-Varosa	vinho do Porto	Vinhos		
Vinhos de Lisboa	Vinhos do Tejo	vinho tinto		
Vinho Verde	VOTAÇÕES	Wines	wine spectator	

Palha Canas Branco 2015

Não é possível reproduzir neste dispositivo.

Palha Canas Branco 2015

Região: Vinhos de Lisboa Produtor: Casa Santos Lima Castas: Arinto, Fernão Pires, Chardonnay e Viognier Custo: 3,50 € Álcool: 12,5 Aspeto: Côr amarela com laivos esverdeados. Aroma: O impacto inicial reveste-se de notas vegetais, com excelente mineralidade, como pano de fundo temos muita tropicalidade, abacaxi, papaia e macãs verdes a dar algum toque cítrico. Na boca: Vinho vivo e fresco, crocante, muito frutado e complexo. No rebordo do...

por [Jorge Cipriano](#) há 2 meses

Espumante Quinta dos Abibes Sublime Brut Nature 2010

Provámos o vinho Espumante Quinta dos Abibes Sublime Brut Nature 2010 harmonizado com Trougha de mariscos, da Chef Justa Nobre Receita Ingredientes 4 Folhas de brick 150 g de camarão 150 g de lombo de lagosta 100 g de sapateira 200 g de cenoura 200 g de curgete 100 g alho-francês 2 c. sopa de azeite 1 c. sopa de manjerição picado Sumo de laranja q.b. Flor de sal q.b....

por [Jorge Cipriano](#) há 2 meses

Espumante Quinta dos Abibes Arinto & Baga Reserva Extra Bruto 2012

Provámos o vinho Espumante Quinta dos Abibes Arinto & Baga Reserva Extra Bruto 2012 harmonizado com Rolinhos de Sardinha com Mousse de Caranguejo da Chef Justa Nobre Receita Ingredientes 8 sardinhas muito boas em filetes Sumo de 3 limas 3dl de vinagre de sidra 2 pés de aneto 1 colher de chá de pimenta em grão 1 folha de louro Um pouco de flôr de sal Preparação: Depois de os...

por [Jorge Cipriano](#) há 2 meses


PORTWEIN
www.portwein-shop.ch

Espumante São Domingos Lopo de Freitas Branco Bruto 2011

Freitas Branco Bruto 2011

Provámos o vinho Espumante São Domingos Lopo de Freitas Branco Bruto 2009 harmonizado com Ostra com bacon e pão do Chef Heiko Grabolle
Receita Ingredientes: 12 unidades de ostras cruas, 100 ml. azeite. dois ramos de manjeriço fresco, dois ramos de tomilho fresco, um ramo de salsa fresca, 50 gr. de tomate seco picado, duas pitadas de flor de sal, ½ unidade de baguete francês, 120 gr. de bacon, 60...

por [Jorge Cipriano](#)  há 2 meses

